

### Продукти

184015	Масло82%Бауралия , студено	70гр.
	Захар	80гр.
	Черна захар	90гр.
350101	Яйца Зурас	150гр.
	Кафе еспресо на прах	10гр.
300104	Какао на прах Селекшън 22%	50гр.
330103	Садкарско брашно МХ меко	180гр.
	Сол	2гр.
	Екстракт от ванилия шушулка	3гр.
	Или	
182915	Делипейст Ваниия	10гр.
	Готварска сода	5гр.
031212	Лешник препечен и едро нарязан	160гр.



### Начин на приготвяне

В купа смесваме всички „твърди“ съставки, т.е. брашното, содата, какаото, кафето и солта.

В купата на миксера слагаме двата вида захар и маслото и разбиваме с перката на висока скорост, докато сместа стане пухкава.

Постепенно се добавят яйцата , изчакваме да се усвои първото и след това слагаме следващото.

Намаляваме скоростта на миксера и добавяме сместа от брашното бавно, изчаквайки да се хомогенизира първата доза и след това сипваме следващата.

Добавяме лешника и екстрата от ванилия и разбъркваме. Разделяме тестото на 2 парчета по 250 гр. и ги оформяме като стик /фитил/.

В тава застлана с хартия за печене или силикон слагаме тестото.

Печем на загрята фурна на 160 С за около 20 мин.Иваждаме тавата от фурната и оставяме стиковете /фитилите/ да изстинат за около 15 мин. С назъбен нож внимателно нарязваме филии с дебелина 1,5 см и слагаме филиите в тава застлана с хартия за печене или силикон.

Печем на 160 С докато бисквитите станат хрупкави.

